



## Seminar:

### **Hof-Gastronomie nachhaltig und erfolgreich gestalten**

Gastronomische Angebote eröffnen landwirtschaftlichen Betrieben verstärkt weitere Entwicklungsmöglichkeiten. Authentische gastronomische Angebote wie Hofbistro, Hofcafe, Hofeisdiele, Hofgaststätte und Catering gehören dazu.

Bei der Hofgastronomie bleibt ein großer Teil der Wertschöpfung im Betrieb. Viele Produkte kommen direkt aus der eigenen Erzeugung und Verarbeitung und so auch direkt auf den Teller. Das ist es, was Kunden wünschen und honorieren. Für den landwirtschaftlichen Familienbetrieb kann dies zu einem hochwertigen Gesamtkonzept werden.

Im Seminar berichten Betriebsleiter über ihre Konzepte und Erfahrungen. Einstiegsmöglichkeiten mit Bistro im Hofladen und Grundlagen der Biogastronomie werden aufgezeigt. Aspekte wie Zukauf, regionale Synergien, Kundenansprache und Kalkulation werden erörtert.

Der Workshop ist praxisbezogen aufgebaut. Bitte bringen Sie daher Ihre Speisekarten, Werbeflyer etc. für die gemeinsame Arbeit mit. Auf Ihre Fragestellungen gehen wir gerne ein (s. Anmeldeformular).

- Termin:** 1. März 2016, 9.30-16.30 Uhr
- Ort:** Biohof Meyer Arend, Im Barrenholze 60, 32501 Herford  
www.biohof-meyer-arend.de
- Zielgruppe:** Betreiberinnen und Betreiber einer bäuerlichen Gastronomie wie Hof-Cafés, -Bistro, -Biergarten, Hofgasthof bis zur Eventgastronomie
- Unkosten:** Die Teilnahme ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 30,- Euro erhoben.
- Referentinnen:** **Eva- Maria Huber**, Fachberaterin, Bio Service Team GmbH, Augsburg
- Christian Becker**, Betriebsleiter Biohof Meyer Arend, 32501 Herford
- Philipp Schulze-Wethmar**, Betriebsleiter Café Alte Kegelbahn am Schloss Cappenberg und Bio-Hof Schulze-Wethmar, 59379 Selm-Cappenberg, www.cafe-kegelbahn.de
- Irene Leifert**, Unternehmensberaterin, Westfalen

**Bio und Nachhaltig – Mehr als ein Trend!**  
Qualifizierungsmaßnahmen  
Für das Kochhandwerk

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

Diese Weiterbildungsveranstaltung ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), initiiert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Weitere Informationen unter:  
www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung

Auftragnehmer und  
Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg

Eva-Maria Huber  
Telefon: 0821-34680-196  
Fax: -181

gastronomie@bioserviceteam.de  
www.bioserviceteam.de



**Programm**  
**Hofgastronomie nachhaltig und erfolgreich gestalten**

**Ab 9.15 Uhr**

**Eintreffen**

**9:30 Uhr**

**Herzlich Willkommen**  
**Begrüßung und Einführung in den Workshop:**  
**Vorstellungsrunde und Erwartungen**  
 Irene Leifert

**10:00 Uhr**

**Mit Hof-Gastronomie einen Mehrwert schaffen**  
 Aktuelles, Grundlagen, Perspektiven  
 Irene Leifert

**11:00 Uhr**

**Praxisberichte: Erfahrungen und Herausforderungen in der Hof-Gastronomie**  
 Christian Becker  
 Philipp Schulze-Wethmar

**12:00 Uhr**

**Feines Bio- Mittagessen**

**13:00 Uhr**

**Bistروفührung und Bistrocheck:**  
**Anhand einer vorgegeben Checkliste besichtigen und begutachten wir das Bistro**

**14.30 Uhr**

**Tipps für die Speisekarte**  
 Eva Maria Huber

**15.30**

**Arbeitsgruppen**

- 1) Zertifizierung und Kalkulation des gastronomischen Angebotes**  
 Eva-Maria Huber
- 2) Identität schaffen – Marketing und Bewerbung des gastronomischen Bio-Angebotes**  
 Irene Leifert

**16.30 Uhr**

**Ergebnisvorstellung und Feedbackrunde**  
**Danach Ende des Workshops**  
**Zeit für individuelle Fragen**

**Bio und Nachhaltig – Mehr als ein Trend!**  
 Qualifizierungsmaßnahmen  
 Für das Kochhandwerk

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
 und andere Formen nachhaltiger  
 Landwirtschaft

Diese Weiterbildungs-  
 veranstaltung ist Teil des  
 Bundesprogramms  
 Ökologischer Landbau und  
 andere Formen nachhaltiger  
 Landwirtschaft (BÖLN),  
 initiiert vom Bundes-  
 ministerium für Ernährung  
 und Landwirtschaft (BMEL).

Weitere Informationen unter:  
[www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

Auftragnehmer und  
 Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
 Auf dem Kreuz 58  
 86152 Augsburg

Eva-Maria Huber  
 Telefon: 0821-34680-196  
 Fax: -181

[gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)  
[www.bioserviceteam.de](http://www.bioserviceteam.de)



**Anmeldeschluss: bis 16. Februar**

**FAX: 0821-34680-181 oder [gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)  
z.H. Gabriele Fischer**

**Bio und Nachhaltig –  
Mehr als ein Trend!**  
Qualifizierungsmaßnahmen  
Für das Kochhandwerk

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

Seminartitel Hofgastronomie nachhaltig und erfolgreich gestalten

Datum 1. März

Name \_\_\_\_\_

Betrieb \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon / Fax \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft organisierte Qualifizierungsmaßnahmen informiert werden.

Funktion.  Koch/ Köchin Gemeinschaftsverpflegung  Küchenleitung

Koch/ Köchin Gastronomie  Mitarbeiter hofgastro

Sonstiges. \_\_\_\_\_

Bio-Erfahrung.  Wir wollen in die Bio-Verarbeitung einsteigen.

Wir sind bereits Bio-Verarbeiter \_\_\_\_\_ Jahren.

Nachhaltigkeit.  Wir haben Erfahrung mit auf Nachhaltigkeit ausgerichteter Verarbeitung.

Wir planen in unserem Betrieb das Prinzip der Nachhaltigkeit umzusetzen.

Zertifizierung Wir haben bereits eine Zertifizierung nach \_\_\_\_\_

Themenwünsche \_\_\_\_\_  
Hinweise/ \_\_\_\_\_  
Fragestellungen \_\_\_\_\_

Diese Weiterbildungs-  
veranstaltung ist Teil des  
Bundesprogramms  
Ökologischer Landbau und  
andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft (BÖLN),  
initiiert vom Bundes-  
ministerium für Ernährung  
und Landwirtschaft (BMEL).

Weitere Informationen unter:  
[www.bundesprogramm.de/s  
ervice/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

Auftragnehmer und  
Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg

Eva-Maria Huber  
Telefon: 0821-34680-196  
Fax: -181

[gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)  
[www.bioserviceteam.de](http://www.bioserviceteam.de)

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 30,- Euro erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!  
Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

\_\_\_\_\_  
Datum    Ort    Unterschrift